

Tepung ikan/bahan baku pakan



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	2
1 Ruang Lingkup.....	2
2 Definisi	2
3 Klasifikasi	2
4 Persyaratan Mutu.....	2
5 Cara Pengemasan	3
6 Cara Pengambilan Contoh.....	3
7 Metoda Analisa	3



Tepung ikan/bahan baku pakan

Pendahuluan

Tepung Ikan merupakan unsur penting dalam pakan. Usaha produksi Tepung Ikan didalam negeri perlu dibina jumlah dan mutu produksinya.

Untuk melaksanakan kegiatan pengawasan terhadap penggunaan Tepung Ikan sebagai bahan baku pakan, maka diperlukan suatu standar yang harus dipenuhi untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Standar ini disusun untuk merubah dan menyempurnakan SNI 01-2715-1992.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Sebagai acuan utama dalam penyusunan ini adalah :

- a) SNI 01-2715-1992, Tepung Ikan.
- b) SNI 01-2326-1991, Cara Pengambilan Contoh.
- c) SNI 01-2346-1991, Metoda Analisa Organoleptik.
- d) SNI 01-2335-1991, Metoda Analisa Salmonella.

1 Ruang Lingkup

Standar ini meliputi definisi, klasifikasi, persyaratan mutu, cara pengemasan, cara pengambilan contoh serta metoda analisa.

2 Definisi

Tepung Ikan adalah ikan atau bagian-bagian ikan yang minyaknya diambil atau tidak, dikeringkan kemudian digiling.

3 Klasifikasi

Tepung ikan digolongkan dalam 3 (tiga) tingkat mutu.

4 Persyaratan Mutu

Persyaratan mutu standar Tepung Ikan meliputi kandungan nutrisi dan kandungan bahan berbahaya.

Persyaratan mutu standar Tepung Ikan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Spesifikasi persyaratan mutu

Komposisi	Mutu I	Mutu II	Mutu III
Kimia :			
a) air (%) maks	10	12	12
b) Prot.Kasar (%) min	65	55	45
c) Serat Kasar (%) maks	1,5	2,5	3
d) Abu (%) maks	20	25	30
e) Lemak (%) maks	8	10	12
f) Ca (%)	2,5 - 5,0	2,5 - 6,0	2,5 - 7,0
g) P (%)	1,6 - 3,2	1,6 - 4,0	1,6 - 4,7
h) NaCl (%) maks	2	3	4
Mikrobiologi :			
Salmonella (pada 25 gr sampel)	Negatif	Negatif	Negatif
Organoleptik :			
Nilai minimum	7	6	6

5 Cara Pengemasan

Tepung Ikan sebagai bahan baku pakan dikemas dalam wadah yang tidak mempengaruhi isinya dan tertutup rapat. Pada label dituliskan antara lain nama produk, berat bersih dan nama produsen/perusahaan.

6 Cara Pengambilan Contoh

Sesuai SNI 01-2326-1991

7 Metoda Analisa

- Kimia dan organoleptik sesuai SNI 01-2346-1991
- Mikrobiologi Salmonela sesuai SNI 01-2335-1991